

Ab 80 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)



Vorspeisen

„Albondigas“
Hackbällchen in Tomaten-Chili-Dip

~

„Arroz Valenziana“
Reissalat mit Geflügel, Schinken, Paprika und Gemüse

~

Marinierte Gambas in Olivenöl
mit Knoblauchkräutern auf Blattsalaten

~

Andalusischer Bohnensalat mit Paprika

~

Tapasplatte
mit Pimientos de Padrón, gegrillten und eingelegten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Oliven
und marinierten Champignons

Verschiedene Sorten Baguette



Suppe

Gazpacho (spanische kalte Gemüsesuppe)
und/oder

Garbanzos Andaluza (Kichererbsensuppe)
mit gerösteter Baguettescheibe

Hauptgerichte

Filetmedaillon vom Iberico-Schwein mit Mojo picón
(Knoblauch-Chili-Dip), gebratenen Kartoffeln und Artischocken

~

Spanische Hähnchenbrust mit Sherry, Oliven und Kapern,
gebratenen Auberginen und Rosmarinkartoffeln

~

„Paella“ Reispfanne mit Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten
(auch vegetarisch möglich)

~

Gebratene Auberginenwürfel mit frischen Tomaten
und Bandnudeln



Desserts

Spanischer Mandelkuchen

~

„Crema Catalana“
Sahnecreme mit kandierter Zuckerkruste im Timbal

